

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 61282059
PUBLICATION DATE : 12-12-86

APPLICATION DATE : 07-06-85
APPLICATION NUMBER : 60123691

APPLICANT : ARIGA SHIYOU;

INVENTOR : ARIGA SHIYOU;

INT.CL. : A23L 2/38

TITLE : PRODUCTION OF HEALTHY DRINK SOLUTION FOR HAPPY EVENT

ABSTRACT : PURPOSE: To produce a healthy drink solution for happy event, having a flavor with pleasant acidity and fragrance, by fermenting naturally leaves and sprouts of a Japanese red pine, leaves of a bamboo or bamboo grass and fruits of UME in a saccharide solution.

CONSTITUTION: Leaves and sprouts grown to about 5~50cm of a Japanese red pine and leaves of bamboo or bamboo grass are washed with water and chopped into about 2~3cm length. Fruits of UME aged in such a degree as to produce pickled UME are separately washed with water, approximately the same volume of the leaves and the fruits is put in a container, a saccharide solution is added to the container and a cover is placed on the container. The container is placed a dark placed at about 10~20°C, the materials are naturally fermented for 1.5~2 months and the solution is filtered and purified.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio

THIS PAGE BLANK (USPTO)

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭61-282059

⑬ Int. Cl. 4

A 23 L 2/38

識別記号

庁内整理番号

7235-4B

⑭ 公開 昭和61年(1986)12月12日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 おめでた健康飲料液の製造法

⑯ 特 願 昭60-123691

⑰ 出 願 昭60(1985)6月7日

⑱ 発明者 有賀 紹 松本市岡田下岡田2番地5

⑲ 出願人 有賀 紹 松本市岡田下岡田2番地5

明細書

1. 発明の名稱 おめでた健康飲料液の製造法

2. 特許請求の範囲

(1) 赤松の葉と、5~50cm位伸びた新芽と、竹あるいは芭の葉を水洗いする。

(2) 上記の材料を長さ2~3cm位に刻み、やはり水洗いをした梅の実といっしょに糖液の中に入れて、自然発酵させる。

(3) 1.5~2ヶ月位、自然発酵させた液を、うつ過濾して液体を得る。

以上の如き、めでたい材料を使いそして行程を経る、おめでた健康飲料液の製造法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、松竹梅という古来からの、めでたい材料を用い、そして自然の力を利用して発酵させて、得た健康飲料液である。

松は常緑、竹は生長が早く、梅は寒さの中で早く花開く、という様に、めでたいと言う事が長寿の例えであり、松、竹、梅は生命力の強さの象徴でもある。

従来、これらの材料を使って製造した健康食は種々あったが、ほとんど単品使用であり、松竹梅としての一体した形の利用法は全くなく、又2~3ヶ月で50cm以上も伸び、すぐれた生長力のある松葉の新芽の使用法もなかった。

さらに、松竹梅の持つそれぞれの特徴を合せて利用する為、製造行程中あるいは出来上がった液を特別防腐剤をしなくともカビの発生はなく、長期保存が可能である。

したがって余分な行程あるいは防腐剤等をしなくてすむので經濟的效果の向上とともに健康向上にもすぐれた液が出しがった。

いま、その製法を詳しく説明すると

(1) 赤松の葉と、5~50cm位伸びた新芽と、竹あるいは芭の葉を水洗し、2~3cm程の長さに切り刻む。

(2) 梅づけする位に熟した梅の実を水洗する。

(3) 容器2㍑の広口瓶を使用する場合、上記(1), (2)の材料を半分程度入れる。

この時、(1), (2)4種類の材料の混合比は、ほ

は同体積とする。

(ii) (i)の容器に、砂糖で約400g、蜂蜜で約600gを入れ、水を9分目程度入れる。

水を入れすぎると、自然発酵の時にあふれることはがあるので注意する。

(iii) フタをして、10度～20度程度の暗い場所に置いておくと、2～3日で自然発酵が始まり、盛んに泡が発生するので、時々フタをゆるめてガスを外に出してやる。

又、かくはんすると発酵が促進する。

(iv) 1.5～2ヶ月位すると中味の材料がうす茶色に変色し、ガスの発生もすくなくなるので、

その頃この液体をろ過調整する。

以上の、めでたい材料と工程でできた液体は、こころ良い酸味をおびた風味と香氣に満ち、非常に安価に、そしてきめめて簡単に製造できる。

又化学添加物を一切使用しなくて、そして自然発酵によってできた生産液である為、健康に対し想像を越える効果が期待できる。

特許出願人 有賀 韶